

Egerländer Himbeerkuchen



Zutaten

Für den Kuchenboden:

2 Eier
10 dag Zucker
10 dag Butter
12 dag Mehl
1/2 P. Backpulver
1 1/2 EL Sauerrahm

Für die Topfenfülle:

1 Ei
12 dag Zucker
1/2 P. Vanillezucker
3 dag Butter
12 dag Topfen
25 dag Himbeeren

Für den Streusel:

3 dag Butter
3 dag Zucker
5 dag Mehl

Zubereitung

Das Backrohr auf 170° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Kuchenboden: 2 Eier trennen. Eiklar zu Schnee schlagen und kurz zur Seite stellen. Die beiden Eidotter mit 10 dag Zucker und 10 dag Butter verrühren. Nun kommen 12 dag Mehl, 1/2 Packerl Backpulver und 1 1/2 EL Sauerrahm dazu. Zum Schluss den Schnee vorsichtig unterziehen. Die Ofenform ausbuttern und die Kuchenmasse darin verteilen.

Für die Topfenfülle: 1 Ei mit 12 dag Zucker, 1/2 Packerl Vanillezucker und 3 dag Butter cremig mixen. Dann 12 dag Topfen dazu und zu einer homogenen Masse verrühren. Die Topfenfülle wird direkt auf den Boden geschichtet.

Im nächsten Schritt 25 dag Himbeeren darauf verteilen und mit Streusel abschließen.

Für den Streusel: 3 dag Butter und 3 dag Zucker mit 5 dag Mehl abbröseln und über das Obst streuen.

Ca. 40 Minuten bei 170° C backen.

Gutes Gelingen!